66e Année. T. 132. N° 43-44 23-30 Octobre 1949

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

COLLEGIUM MYCOLOGICAL INSTITUTE 1949

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITÉ DE RÉDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles, de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS
DE NOMBREUSES GRAVURES EN NOIR
ET DE PLANCHES EN COULEURS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 900 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1200 frs

LE NUMÉRO : 30 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. 1 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 59-76 (2 LIGNES

POURQUOI planter LARGE

puisque les tracteurs vignerons ARD. et VITICHENILLE de **78, 72** et **66** cm. de large vous conserveront tous les **avantages** de la plantation **étroite**

LAIT DE CUIVRE CONCENTRÉ
COLLOÏDAL 33 pour cent DE CUIVRE

Pour tous vos **sulfatages**, *seul ou mélangé avec soufre ou insecticides*

Le plus **puissant anticryptogamique homologué** *par le Minist. de l'Agr.*

VIGNE - ARBRES FRUITIERS

TRAITEMENTS D'HIVER DE PRINTEMPS ET D'ÉTÉ

Concessionnaires demandés

Commandes, renseignements s'adresser à P.-A. LACAZE, agent régional, 7, rue Tolosane, TOULOUSE

C'est un Produit : Société SELOXYDE, TARBES
Etablissements KULMANN, PARIS

Pour vos Vignes :
Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIÈRES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

Agent général pour l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 139, rue Sadi-Carnot, ALGER.

LA MARQUE

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES de CUIVRE TECHNIQUES 50 et 56-57 %
BOUILLIES A L'OXYCHLORURE de CUIVRE 16-25 et 32 %
DÉCHETS DE TABACS POUR AMENDEMENTS

"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique

Administration et Vente
32, rue Thomassin, LYON
TÉL. : GAI. 55-01

Usine
LE PONTET (Vaucluse)
TÉL. : AVIGNON 15-46

LE

TRACTEUR VIGNERON TV 98

FAURE-URANUS

à chenilles protégées

est maintenant fabriqué en série

dans ses usines de St-CHAMOND (Loire), par la

Cie des FORGES & ACIÉRIES de la MARINE et d'HOMECOURT

Société anonyme au capital de 737.334.900 francs

Direction générale et Services commerciaux :

12, rue de la Rochefoucauld, 12 -:- PARIS (9e)

Téléphone : Trinité 81-50

Concessionnaire exclusif pour le Midi de la France :

U.C.A.S.O.

14, rue Alexandre-Fourtanier -:- TOULOUSE

Téléphone : 246-41

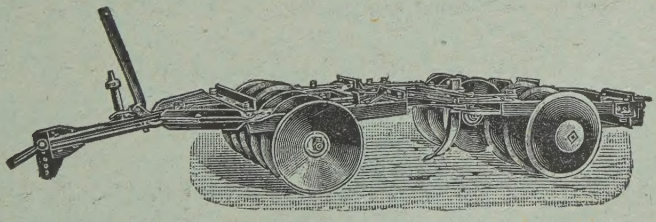
CH. G.

En flèche du progrès

ROOTONE
TRANSPLANTONE
TUBERTONE
FRUITONE
HORMONES de CROISSANCE
WEEDONE 40
WEEDUST
DÉSHERBANTS SÉLECTIFS
à base de 2-4 D
DORMATONE
PUISSANT ANTIGERME
pour les pommes de terre
de consommation
HORMONES VÉGÉTALES DE SYNTHÈSE
fabriquées sous licence Américaine par la
Cie Fse de PRODUITS INDUSTRIELS
Dép. C - 85, Rue R. Teissère, Marseille

SOUFRE TRITURÉ VENTILÉ
PROVENANT
DU MINERAI NATUREL DE NARBONNE
■
MINERAI DE SOUFRE DE NARBONNE
NATUREL CONCENTRÉ
DOSAGE 48 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE
FINESSE 95 POUR CENT AU TAMIS 200
■
ASSURENT LA PROTECTION
TOTALE DE LA VIGNE
contre l'Oïdium
●
PRODUITS FRANÇAIS DE LA
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue Georges V. — PARIS
BOITE POSTALE 29. — NARBONNE (AUDE)

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES
Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR
43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TÉL. 385.99
Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

Pensez aux prochaines SEMAILLES

LA COOPERATIVE AGRICOLE des PRODUCTEURS de SEMENCES

DU LAURAGAIS

Ferme de Loudes CASTELNAUDARY Téléphone : 3-55

A Sélectionné

Cultivé

et Préparé

LES SEMENCES DE 1er CHOIX

DE BLÉ " DOCTEUR MAZET "
D'ESCOURGEON HATIF DE GRIGNON
D'AVOINE D'HIVER DU PRIEURÉ

dont vous avez besoin

FAITES VOTRE COMMANDE

NATTENDEZ PAS au DERNIER JOUR !

Exiger de votre fournisseur

les Engrais complexes

O.N.I.A.

12, 12-20 et 20, 20-0

qui assurent aux récoltes

ABONDANCE et QUALITÉ

L S

PÉPINIÈRES
LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTELIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS,** et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

LA LITTORALE

BÉZIERS

66me Année — No 43-44 23-30 Octobre 1949

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Défense des spoliés (suite). — A l'Office international du Vin. — La Foire de Montpellier. 251
Edouard Nègre. — Etude rationnelle du matériel de cave. 254
E. Rosella. — Pour détruire les mauvaises herbes dans les céréales on peut employer des colorants ou des hormones herbicides. 269
R. Montagne. — Le droit pour le bailleur au non renouvellement du bail. . 270
Questions diverses. — Il n'y a pas pénurie d'engrais azotés. — **André Téléki.** Situation de la viticulture en Autriche. — **Pierre Larue.** Utilisation des marcs. — Bonde (de fermentation) sèche. — **V. Charrin.** Situation actuelle dans les potasses des Landes. 272
Partie officielle. — Commercialisation des plants de vigne. 275
Informations. — Stocks de vins déclarés à l'expiration de la campagne. — E. N. A. de Montpellier. Cours de Mutualité et de Coopération agricoles. — Alger. Salon de l'Horticulture et du Machinisme agricole. — Centre d'enseignement rural par correspondance d'Angers. — Confédération européenne de l'Agriculture. — Changement d'adresse. — Mouvement des vins en septembre. 276
Bibliographie. — Bulletin commercial. 279

CHRONIQUE

Défense des spoliés

(SUITE)

Dans un article précédent, j'ai essayé de montrer que l'évolution de la viticulture française était animée par la recherche du profit.

Le profit de l'exploitant est bien la différence qui sépare le produit de la vente de sa récolte, des dépenses qu'il doit engager pour l'obtenir.

Dans le cas des *vins de table* (précédemment dénommés vins de consommation courante) le prix de vente échappe totalement à l'influence des producteurs ; ce prix est pratiquement uniforme sur toutes les places de consommation et sa fixation est le fait du commerce. Sauf dans le cas où ils agissent en coalition illégale, ce qui est difficile, ou légale (blocage), les producteurs restent désarmés.

Leur action, dans le sens d'une augmentation du profit, ne peut alors s'exercer que sur le volume des récoltes qu'ils cherchent à accroître et sur la somme des dépenses d'entretien du vignoble qu'ils cherchent à diminuer.

J'ai étudié le *mécanisme de l'augmentation des rendements* et montré par quelles méthodes elle était obtenue :

extension des cépages plus gros producteurs ;
glissement de la vigne des coteaux vers les plaines ;
augmentation de la puissance des vignes.

J'ai également mis en évidence le fait que *la recherche systématique de hauts rendements aboutit à une diminution inévitable de la qualité du vin.*

Si tous les vignerons et si toutes les régions viticoles étaient placés sur un pied d'égalité et concouraient au même rythme à l'abaissement progressif de la qualité de l'ensemble de nos vins, le fait serait certes regrettable, mais il ne comporterait en lui-même aucune injustice. Or, il en est tout autrement parce que certains producteurs restent fidèles à la production de vin de qualité, ce qui est bien déraisonnable, et parce que beaucoup d'autres ne peuvent, par l'effet des conditions naturelles, mettre en œuvre, avec suffisamment d'efficacité, les procédés d'augmentation des rendements que j'ai cités : les vignerons des coteaux sont dans ce dernier cas. Ils sont progressivement conduits à la ruine qui se traduit, sur le terrain, par l'abandon progressif de la culture de la vigne sur les hautes terres.

L'augmentation des rendements, facteur efficace de la diminution du prix de revient de l'hectolitre de vin et, par là, de l'augmentation du profit, n'est pas la seule méthode retenue pour atteindre ce dernier objectif. On peut aussi agir sur les *dépenses d'entretien du vignoble.*

C'est un domaine extrêmement complexe dans lequel on distingue cependant les tendances suivantes dont je me propose d'étudier successivement les effets :

1° application des méthodes de culture extensive ;
2° exploitation de certaines possibilités (Algérie) ;
3° polyculture ;
4° culture de cépages rustiques (hybrides producteurs).

*
**

La culture intensive pratiquée par les vignerons dont on dit en Languedoc qu'ils « cultivent bien » est la recherche de hauts rendements par la mise en œuvre de pratiques culturales telles que la fumure, la taille plus longue, la répétition des façons culturales, etc...

La culture extensive, pratiquée volontairement ou non, est la façon de faire opposée ; elle est caractérisée par l'abandon plus ou moins complet des fumures, la réduction du nombre des façons culturales, le développement des mauvaises herbes, l'affaiblissement des vignes, la diminution progressive des récoltes.

Les frais d'exploitation dans l'un et dans l'autre cas sont très différents et, entre les termes extrêmes, ils peuvent bien varier du simple au double, ce qui ne simplifie pas le calcul de cette donnée à la fois si conventionnelle et si controversée qu'est le prix de revient du vin. Il entre d'ailleurs actuellement tellement de conventions dans les études économiques relatives à la production du vin qu'il est peu probable qu'un économiste consente à se pencher sur la comparaison de ces deux méthodes si différentes dans le principe, mais peut-être pas tellement différentes dans les résultats financiers obtenus dans l'immédiat. Mais les résultats techniques qu'elles donnent peuvent être précisés.

*
**

Parmi les soins que la vigne reçoit annuellement, il en est peu que l'on doive considérer comme absolument indispensables à sa pérennité. On peut diminuer le nombre des labours, l'importance des fumures, le

nombre des sulfatages, etc..., sans que la vigne meure et sans qu'elle cesse de produire.

Il est donc facile de provoquer une diminution substantielle des frais d'exploitation.

Mais, ce faisant, on court des risques. Les vignes mal soignées s'enherbent et s'affaiblissent ; l'affaiblissement s'accentue d'année en année ; les possibilités de production vont en diminuant. Bien que la qualité des produits s'élève, le revenu brut de l'exploitation diminue progressivement.

C'est, au début, une méthode séduisante : les dépenses sont brusquement réduites bien que la vigne continue à produire parce qu'elle était jusque-là bien entretenue. Mais, en peu d'années, la productivité du vignoble devient si faible que les ressources de l'exploitant ne lui permettent plus d'effectuer le redressement nécessaire. Il est rare que les exploitations engagées sur cette mauvaise pente puissent se rétablir par leurs seules forces, mais elles peuvent durer de longues années. Tous les vignerons de métier connaissent bien cette « inertie » des exploitations viticoles, inertie qui leur permet de supporter sans trop de dommages immédiats une ou deux campagnes de « culture extensive », mais qui s'oppose également au redressement rapide des domaines négligés.

Que le propriétaire foncier absentéiste détruise ainsi un « capital-vigne » plus ou moins important, ce n'est peut-être pas un sort immérité ; que la ladrerie de certains les conduise au même résultat ce n'est pas là, non plus, ce qui peut nous émouvoir ; mais que certains vignerons agissent ainsi parce qu'ils ne peuvent faire autrement, cela nous intéresse directement parce que nous touchons directement au mécanisme de la spoliation.

Si certains sont ainsi mis dans le cas de diminuer le nombre et l'efficacité des soins donnés à la vigne, c'est parce qu'ils n'ont pas de ressources suffisantes ; et l'insuffisance de leurs ressources tient à ce qu'ils n'ont pas pu, voulu ou su appliquer les procédés d'augmentation des rendements que j'ai cités.

Diminution des ressources, diminution des rendements, nouvelle diminution des ressources, etc... C'est une pente rapide qui conduit à l'abandon de la culture, ce qui ne se fait pas sans misère et sans souffrances.

Que l'on m'entende bien : je n'ai nullement l'intention de présenter ici la défense de ceux qui se sont mis dans le cas d'être indéfendables ; mais je voudrais que l'on prît en considération, autrement que par des paroles peut-être lénitives, mais sans autre portée, le sort de ceux qui assistent impuissants à la destruction d'un précieux patrimoine.

Car il est des responsables de cette destruction. Et ces responsables ont des complices.

A l'Office international du Vin

Réuni le 18 octobre à Paris, en session plénière extraordinaire, le Comité directeur de l'Office international du Vin a porté à la présidence de l'Office M. le baron Le Roy de Boiseaumarié.

En succédant au regretté M. Barthe pour une tâche difficile, le président Le Roy s'est défendu d'être autre chose qu'un vigneron. Beau-

coup, qui connaissent avec le vigneron le juriste, le poète, le soldat, le syndicaliste et... le président de l'Institut national des Appellations d'origines, trouveront que nul n'était mieux qualifié pour poursuivre des efforts si utiles à la défense de la vigne et du vin, au progrès des techniques viti-vinicoles et à une meilleure compréhension des problèmes économiques internationaux.

Au cours de la même séance, le Comité de l'Office international du vin a désigné, pour être son directeur, M. B.-A. Samarakis, qui remplissait déjà les fonctions de secrétaire général d'une façon si distinguée qu'elle lui a attiré une sympathie unanime.

L'œuvre pacifique et si méritoire de l'O. I. V. ne peut être le fait de meilleurs ouvriers que nous assurons ici du concours du *Progrès agricole et viticole.*

La Foire de Montpellier

Diverses manifestations ont eu lieu à Montpellier à l'occasion de la Foire internationale de la Vigne et du Vin.

La Coopération et le Syndicalisme viticoles, l'Institut technique du vin, le Président et le Directeur de l'O. I. V. ont contribué au succès d'une initiative commerciale qui a connu le plus grand succès. Il est sans doute très heureux et très opportun que toutes les branches de l'activité humaine consacrée à la vigne et au vin aient trouvé une occasion de confronter les résultats obtenus ; il ne peut en découler qu'une saine émulation dans la poursuite d'objectifs communs.

J. Branas.

ÉTUDE RATIONNELLE DU MATÉRIEL DE CAVE

Depuis les anciennes installations jusqu'aux celliers et aux caves modernes, de nombreuses modifications ont été réalisées.

Elles traduisent un effort vers une meilleure utilisation de la place, une mécanisation plus poussée, un rendement plus élevé, un entretien plus facile et une diminution de la main-d'œuvre, effort louable d'une façon générale.

On peut cependant se demander si toutes les innovations sont, en ce qui concerne la qualité du vin, favorables ou tout au moins sans effet sur celle-ci ; une manipulation trop brusque, une aération trop grande, le contact de la matière première ou du vin avec des matériaux métalliques exercent un effet qui peut être défavorable.

Certes, les moyens que l'on possède actuellement pour corriger les défauts des boissons sont souvent efficaces, mais le vin est un produit si complexe, il contient des substances si délicates, que, pour être assuré d'obtenir la qualité maximum, il faut, autant que possible, laisser faire la nature en se contentant de la guider adroitement.

Le premier problème qui se pose au vinificateur, c'est celui de l'utilité de tel et tel traitement mécanique de la vendange ; il a été étudié au laboratoire, mais on ne peut dire qu'il ait été toujours résolu de façon

précise parce qu'il arrive que la solution du problème dépende de la qualité de la vendange et du vin que l'on veut obtenir. Le raisonnement permet parfois de déduire des essais effectués la conduite à tenir, mais il arrive bien souvent que des expériences complémentaires soient nécessaires dans le cas particulier des différents crus intéressés.

Il est donc utile de prévoir cette étude (que nous ne ferons que signaler ici), combinée avec celle du matériel à employer, qui fait l'objet de cet exposé.

Le deuxième problème est celui du choix du matériel.

Fig. 1. — Le laboratoire d'œnologie de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier ; non loin de lui : la Cave

Fig. 2. — La Cave expérimentale de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Elle a deux postes de réception de vendange : l'un est, en principe, fixe ; l'autre comporte des appareils à l'essai

Les particuliers et les présidents et directeurs de Caves coopératives ne sont pas le plus souvent à même de juger de leur valeur relative ; certes, ils essaient de se renseigner, de se faire une opinion en se basant sur ce qui a été déjà réalisé et, peu à peu, tel matériel acquiert une réputation qui peut être justifiée.

Par suite de la renommée que se sont acquises diverses maisons en France et du progrès de leur construction, la garantie que l'on possède en s'adressant à l'une d'entre elles est, pour les viticulteurs, loin d'être négligeable.

Il n'en est pas moins vrai que ces derniers sont souvent embarrassés devant le choix qu'ils ont à faire d'appareils concurrents, et cela d'autant plus que ces appareils sont plus perfectionnés. Le danger réside dans le fait qu'ils se laissent tenter par les moins coûteux, de telle sorte que les constructeurs sont naturellement conduits, dans une certaine mesure, à suivre la voix de la clientèle dans un sens qui, sans qu'on s'en rende bien compte, peut ne pas être favorable à la qualité. D'autres fois, les acheteurs feront un effort financier particulier à cause de la commodité qu'ils espèrent trouver, plus que pour la qualité des produits à obtenir.

Fig. 3. — Le poste de réception fixe, en principe (fouloir, benne basculante et bascule, pompe à vendange).

Or, il faut certes tenir compte des frais (amortissement du matériel et dépenses d'exploitation), mais il ne faut pas fermer les yeux devant les baisses de qualité qui peuvent résulter d'économies réalisées ; il faut préciser l'influence sur la qualité du produit pour se rendre compte si l'on ne fait pas fausse route. La solution du problème peut varier pour un même traitement avec le vin que l'on veut préparer.

Comme on le voit, elle ne peut être trouvée qu'après des études comparatives, sérieusement conduites, par un personnel qualifié et indépendant.

Par suite de la complexité du problème, les expériences ne permettront pas toujours de donner des conseils nets, mais leurs résultats pourront

servir de bases précises aux producteurs pour orienter leur choix ; il est aussi possible que les constructeurs eux-mêmes y trouvent de l'intérêt, ne serait-ce que par l'aide qu'ils pourront peut-être y trouver, dans certains cas, pour justifier un coût plus élevé de leur marchandise.

Nous allons voir comment se pose la question dans le cas particulier de divers appareils ; nous verrons ensuite comment il est convenable de l'étudier et les moyens que cette étude nécessite.

L'ÉTUDE DE DIVERS APPAREILS VINICOLES

Les égrappoirs

Nous ne voulons pas parler ici du problème de l'égrappage, des avantages et des inconvénients possibles de cette opération qui devrait pouvoir être, dans chaque cave un peu importante, réalisée facultativement, en fonction des caractéristiques de la vendange et de la nature du vin à préparer.

Nous voulons parler des problèmes qui se posent à l'occasion du choix des égrappoirs.

Un appareil de ce type doit séparer les rafles et les évacuer de telle sorte que la cuve ne reçoive que les raisins proprement dits, c'est-à-dire la pulpe, les pépins et les pellicules de la grappe.

En fait, dans la grande pratique, deux phénomènes se produisent en surplus, dont il faut tenir compte :

1° l'éraflage est imparfait ;

2° et, ce qui est plus grave, les rafles persistant dans la vendange sont brisées ;

3° les rafles évacuées sont, de leur côté, imprégnées de jus et l'ensemble du liquide qu'elles entraînent constitue une perte. Cette perte est faible certes, mais elle empiète plus ou moins intensément sur un des avantages de l'éraflage, celui qui se traduit par un degré plus élevé du vin (trois dixièmes de degré de plus environ) ; vu sous l'angle du gain d'alcool total, il faut déduire de ce chiffre, l'alcool en puissance entraîné sous forme de jus sucré par la rafle.

Il convient de comparer entre eux les différents types d'égrappoirs, pour préciser dans quelle mesure ces appareils limitent les inconvénients ci-dessus indiqués ; la comparaison est délicate à faire, d'une part parce que les expériences doivent être effectuées dans les conditions de la grande pratique, de telle sorte que, s'il faut essayer de faire passer dans les différents appareils la même vendange, il faut tenir compte de ce que l'opération ne pourra être réalisée de façon parfaite ; d'autre part parce que les trois catégories d'inconvénients ci-dessus indiqués ne peuvent être mesurés avec la même unité, ce qui peut rendre l'appréciation difficile.

Deux types d'appareils font actuellement hésiter les producteurs :

le fouloir égrappoir à cylindre horizontal, dont la vitesse de rotation de l'arbre à palettes est relativement lente (150 à 200 tours-minute),

et le fouloir égrappoir centrifuge (vitesse de rotation de l'arbre à palettes de l'ordre de 450 à 500 tours-minute).

Le premier, d'après les observations que nous avons pu faire, sans que nous ayons pu encore effectuer d'essai comparatif, a l'avantage de

1 Egrappoir	2 Nature de la vendange	3 Degré	4 Rafles de la vendange entière	5 Rafles séparées o/o de vendange	6 Rafles restant dans la vendange o/o de "	7 Sucre entraîné par les rafles o/o de "
Super-Egrappoir centrifuge	Aramon	9° env.		2,7		2,94
	Aramon Carignan Morastel	9° env.		2,6		2,44
Super-Egrappoir centrifuge	Aramon	8° 5	7,9	6 soit 73 o/o des rafles	2,3	3,75
Egrappage à la main	Echantillon de la même vendange	10° 6		7,9	0	7,3
Centrifuge Cylindrique	Carignan	10° 3	3,6	2,6 72 o/o	1	2,95
	Aramon Carignan	10° 7	3,6	2,97 82,5 o/o	0,63	3,9

8 Moût correspondt entrainé o/o de vin	9 Gain probable du vin en degré	10 Gain d'alcool correspondt o/o de vin	11 Perte d'alcool due à la perte de moût o/o de vin	12 Gain d'alcool o/o de vin	13 Expérimentateurs
0,6	évalué à 0°2	0,2	0,054	0,146	M. Martin (1946)
0,5	0°2	0,2	0,045	0,155	
1,78	0°22	0,22	0,151	0,069	M. Marteau (1947)
3,79	0°3	0,3	0,401	— 0,101	
0,51	0°21	0,21	0,052	0,158	MM. Marichal Marteau Geoffroy Cordonnier (1948)
0,82	0°247	0,247	0,087	0,160	

faire un éraflage plus complet ; il peut être réglé de façon à fouler seulement la vendange.

Le second, sous l'effet de la rotation rapide de son arbre à palettes et de la force centrifuge, exerce une action physique peut-être plus accusée sur la vendange qui est plus riche en débris de rafles, en bourbes aussi vraisemblablement, mais les pertes en jus sont plus faibles.

Il s'agit de chiffrer tout cela en opérant dans des conditions comparables et d'étudier les résultats sur la qualité du vin, le rendement en

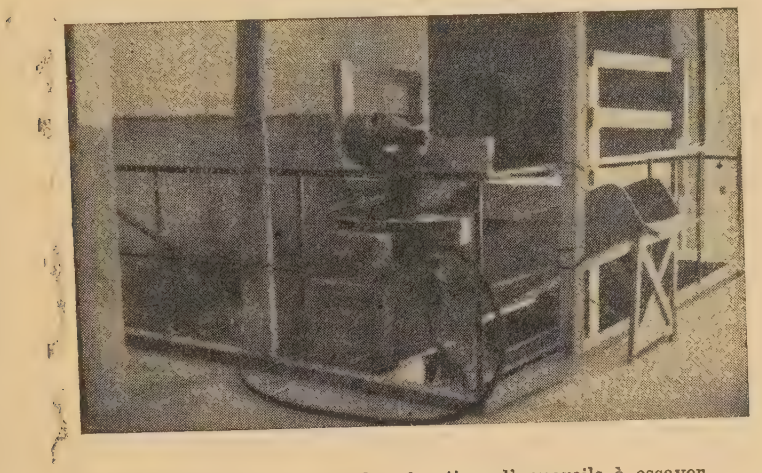


Fig. 4. — Le poste de réception d'appareils à essayer
(momentanément : super-égrappoir centrifuge ;
bascule et pompe à vendange invisibles sur la photo)

alcool, la proportion de bourbes. Le pressurage comparé des marcs est aussi à étudier.

Voici, à titre indicatif, quelques résultats obtenus, quoique nous n'ayons pu réaliser encore toutes les conditions souhaitables : (V. p. 258).

Le chiffre 0°3 (colonne 9) d'augmentation du degré alcoolique du vin de vendange éraflée par rapport à celui du vin de vendange entière, indiqué pour l'essai d'égrappage à la main, a été déterminé expérimentalement. Pour ce gain de degré, les expériences de laboratoire indiquent généralement 0°25 à 0°3.

Comme base de calcul des autres chiffres de la même colonne (gain probable du vin en degré), nous avons adopté 0°3 lorsque l'éraflage est complet ; le calcul a été fait à partir de ce chiffre, en tenant compte de la proportion de rafles laissées dans la vendange. Au premier abord, on pourrait croire que nous aurions obtenu des résultats plus précis pour chaque expérience en vinifiant un lot témoin non égrappé. En fait, la différence de degré entre deux échantillons d'une même vendange peut être bien supérieure à 0°3 ; un exemple typique, quoique exagéré parce que l'on doit normalement arriver à mieux faire, est l'expé-

rience II, dont l'échantillon a deux degrés de plus que la vendange étudiée.

La seule possibilité de préciser le chiffre en question — c'est ce que nous avons fait pour de nombreux essais de laboratoire et pour l'échantillon égrappé à la main — consiste, après égrappage total, pressurage et homogénéisation du jus obtenu, à répartir les produits du tri (jus, rafles, pellicules et pépins) en deux lots identiques, exception faite des rafles que l'on n'ajoute pas à l'un d'eux. Les deux lots sont alors soumis à la fermentation.

Comme on le voit, les difficultés et causes d'erreur sont grandes ; il faut arriver à les comprendre et les diminuer et, dans la mesure où elles persistent, à en tenir compte pour ne pas faire de déduction hâtive.

De ces premières expériences nous nous garderons donc de conclure.

Nous pouvons cependant remarquer que, malgré les pertes de moût entrainé par les rafles, il reste un léger gain d'alcool comme résultat de l'égrappage (nous ne parlerons pas ici de ses autres effets bien connus) ; nous voyons d'autre part que, par suite d'un égrappage plus complet, malgré un assèchement moins poussé des rafles, l'égrappoir non centrifuge, alors qu'au premier abord il paraissait devoir être nettement déficient, paraît donner des résultats comparables à l'autre au point de vue du gain d'alcool, tout en exerçant sur la vendange une action mécanique moins intense. Il y a d'autant plus intérêt à faire un égrappage complet, quitte à ne pas égrapper toute la vendange, que les rafles restant dans celle-ci sont morcelées. Cependant, nous ne voulons rien affirmer en ce qui concerne l'importance relative des avantages et des inconvénients de l'un ou l'autre de ces égrappoirs ; des comparaisons sont indispensables, à partir de la même vendange, dans des conditions aussi comparables que possible.

Les pressoirs

Le pressurage a pour but de séparer des matières solides, le moût ou le vin qui les imprègne encore après l'égouttage. Cette opération, si elle est trop poussée, peut extraire du jus de constitution de certaines d'entre elles, en particulier des rafles, et donner alors au vin plus d'astringence ou même un goût dit « de rafle ». Elle doit être faite en se rapprochant le plus possible du rendement théorique, mais dans la mesure seulement où cet inconvénient reste suffisamment limité.

Les pressoirs discontinus restent, à ce point de vue, les plus perfectionnés.

On cite volontiers les pressoirs utilisés en Champagne et, en particulier, le pressoir Marnais, avec lesquels, à condition de prendre les précautions utiles, on voit évoluer progressivement la constitution du moût qui s'écoule et sa couleur, le moût incolore et le plus fin du début pouvant seul convenir à la préparation de Champagne de qualité.

M. Françot, directeur de la Station viticole et œnologique de Champagne, à Epernay, a fait à ce sujet une étude significative (1).

Si, dans les régions de crus moins célèbres ou de vins de consomma-

(1) P. Françot. — Observations techniques sur la fragmentation du pressurage en Champagne. *Le Vigneron Champenois*, sept. 1946, p. 300.

tion courante, les pressoirs discontinus sont utilisés dans des conditions moins favorables, ils donnent néanmoins des résultats meilleurs que les dispositifs plus récents travaillant de façon continue. Les pressoirs continus néanmoins, qui, avec l'inconvénient de nécessiter une énergie

Fig. 5. — Egout for et pressoir hydraulique

plus grande, ont l'avantage très important de réduire considérablement l'encombrement et les frais de main-d'œuvre et de travailler plus rapidement, ont fait de grands progrès ces dernières années par suite de l'agrandissement du diamètre du cylindre tamiseur et la diminution de

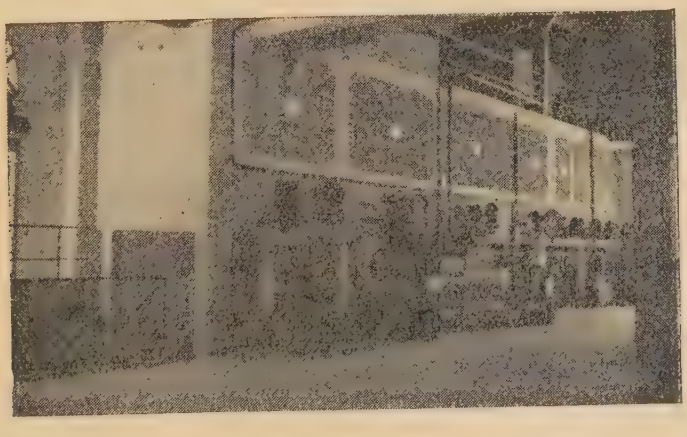


Fig. 6. — Maie de pressoir hydraulique, pressoir continu et cuverie (les deux premières cuves, à partir de la gauche, sont du type Ducellier-Isman) ; à droite, en haut, un chantier de levurage ; le chantier de sulfitage est installé à côté de celui-ci.

la vitesse de rotation de la vis hélicoïdale ; certains d'entre eux présentent des particularités qui peuvent être intéressantes.

Les producteurs, séduits par les avantages de ces appareils, leur confient volontiers leurs vendanges, quittes à s'étonner parfois, ensuite, de la qualité des vins obtenus. Avec les pressoirs continus récents, la composition analytique des vins, une fois clarifiés, s'éloigne peu, dans l'ensemble, de celle des liquides donnés par les presses discontinues hydrauliques (ils sont surtout plus riches en cendres et matières tannoïdes, leur PH est généralement plus élevé), mais leur clarification est aussi plus difficile, la proportion de bourbes plus grande. Les matières solides sont usées au contact des orifices plus ou moins tranchants du cylindre tamiseur et par les disques. Le vin se charge en matières pectiques et mucilagineuses très ténues qui précipiteront très difficilement, alors qu'au contraire, dans les pressoirs discontinus, la vendange égouttée ou le marc, non seulement sont peu abimés, mais servent, d'autre part, à filtrer le vin qui en sort.

Le problème consiste donc, *avec un même marc ou une même vendange,* par comparaison entre un pressoir hydraulique témoin travaillant dans des conditions bien déterminées et un pressoir continu, d'étudier dans quelle mesure les vins obtenus diffèrent entre eux. Le rendement du pressurage ainsi que la qualité physique et la composition du marc pressé doivent être déterminés. Il faut, d'autre part, comparer entre eux, en prenant les mêmes précautions, les différents types de pressoirs continus en tachant de préciser les raisons des avantages que certains d'entre eux seraient susceptibles d'avoir.

Si l'avenir est, ne serait-ce que pour des raisons économiques, au pressoir continu, il convient d'orienter celui-ci vers les perfectionnements utiles ; son fonctionnement doit se prêter à la séparation du vin de presse en plusieurs catégories, grâce à l'installation de plusieurs goulottes judicieusement placées. Il convient de vérifier et de préciser la différence de constitution entre le vin sortant des différentes goulottes ainsi que leurs débits respectifs, de façon que le producteur puisse se rendre compte dans quelle mesure il a intérêt à les recueillir séparément. Voici les résultats d'analyses (1) effectuées, il y a quelques années, sur un pressoir continu ancien modèle travaillant des vendanges fraîches, égouttées. Ces différences seront, pensons-nous, bien moins marquées avec de meilleurs pressoirs, mais il est probable quelles mériteront tout de même qu'on en tienne compte. C'est particulièrement important en vinification en blanc.

On voit que le vin préparé avec le moût de la quatrième goulotte, située près de l'extrémité du pressoir par laquelle sort la vendange, — goulotte qui, d'ailleurs, ne laissait écouler que fort peu de liquide — est très défectueux en ce qui concerne sa composition ; de faible degré, il est de plus, pauvre en acidité fixe, très riche en extrait sec et très astingent.

(1) E. Nègre. — Les matières tannoïdes et la composition des vins. *Bull. Off. Int. Vin,* nov.-déc. 1942.

	1re goulotte	2e et 3e goulotte	4e goulotte
Densité à 15° C..	995.3	995.7	1.002.7
Degré Salleron	9.5	9.25	7 05
Acidité totale	6.0	4.25	3.3
Acidité volatile	0.23	0.16	0.28
Acidité fixe	5.77	4.09	3.02
Extrait sec densimétrique	18 10	18.31	26.93
Œnotanin T en gr/l	0.04	1.43	4.06
Polyphénols non tanins P en gr/l.	0 20	0.64	1.27
T/P	0.2	2.22	3 19

Le vin provenant des moûts de la deuxième et de la troisième goulotte a un degré alcoolique bien plus élevé que celui du liquide précédent, mais néanmoins un peu plus faible que celui de la première goulotte. Cette différence peut résulter partiellement de l'hétérogénéité de la composition du moût dans le raisin et de la dilution due au liquide sortant de la râfle : il peut, par suite, arriver qu'elle apparaisse, dans le cas de raisins très mûrs, en sens inverse. Ce vin, originaire des deuxième et troisième goulottes, est aussi relativement riche en tanin et jaune foncé tendant vers le rose, quoique provenant d'un cépage à raisin blanc.

Seul le vin provenant de la première goulotte a une composition semblable à celle du vin de goutte.

Les cuves

La question des anciennes cuves ouvertes ne se pose pas ; on en connaît les inconvénients.

Fig. 7. — Même cuverie vue du premier étage

Mais, à côté des cuves fermées ordinaires qui sont généralisées dans les caves, on trouve parfois des amphores à lessivage automatique de

différents types qui utilisent la pression du gaz carbonique pour effectuer le remontage du liquide et le lessivage du chapeau.

Lorsqu'on installe une cave, ou que l'on prévoit un agrandissement, il faut faire un choix entre les différents dispositifs. Les simples cuves fermées ordinaires ont fait leurs preuves, elles donnent d'excellents résultats, mais on conçoit que l'on puisse souhaiter ne pas avoir à s'occuper des remontages, quoique ces derniers soient utiles en nombre très restreint.

Les cuves à lessivage automatique leur sont-elles nettement supérieures ? Parmi celles-ci, y en a-t-il de particulièrement avantageuses ?

La cuve Ducellier Isman fonctionne très bien lorsque les joints sont bien placés ; elle est constituée par une cuve principale, surmontée de

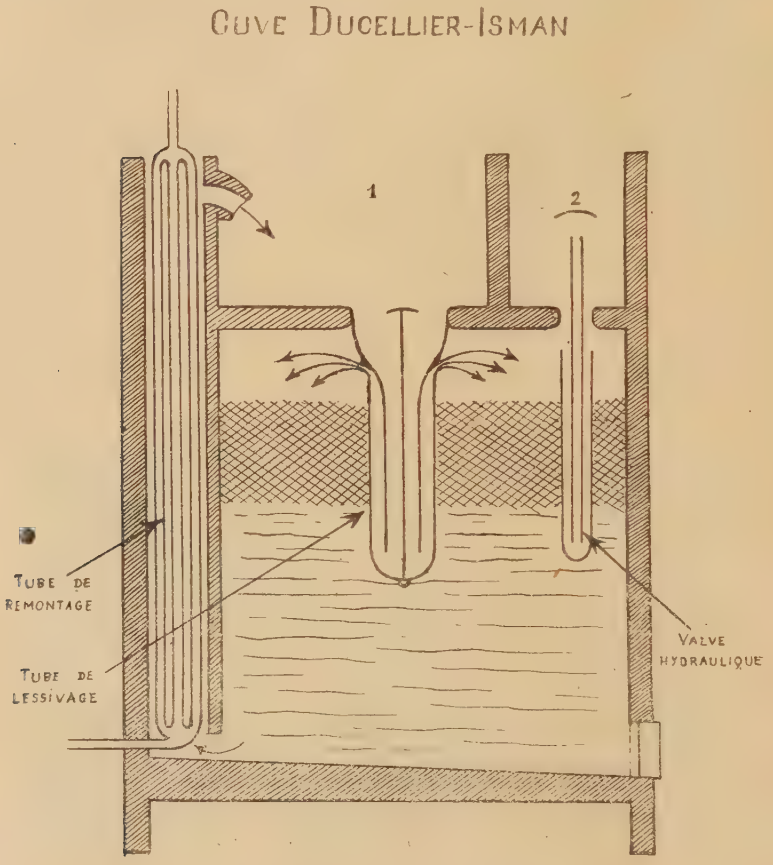


Fig. 8. — Schéma d'une cuve Ducellier-Isman

cuvons et communiquant avec le plus grand d'entre eux par un tube de remontage et par deux tuyaux concentriques pour le lessivage, avec le plus petit par une valve hydraulique.

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

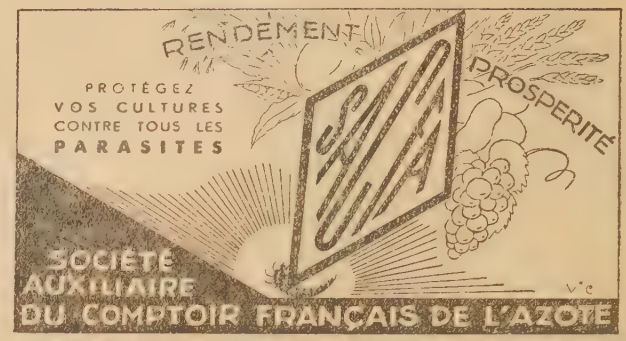
" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours* : 195

852



6, Rue de l'Herberie — MONTPELLIER — Tél. 70-23

SOUFRE TRITURÉ VENTILÉ

PROVENANT
DU MINERAI NATUREL DE NARBONNE

MINERAI DE SOUFRE DE NARBONNE
NATUREL CONCENTRÉ

DOSAGE 48 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE
FINESSE 95 POUR CENT AU TAMIS 200

ASSURENT LA PROTECTION
TOTALE DE LA VIGNE
contre l'Oïdium

PRODUITS FRANÇAIS DE LA
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue Georges V. — PARIS

BOITE POSTALE 29. — NARBONNE (AUDE)

Établissements **Le Nourrisseul**
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IVe).
Demander la notice gratuite

Trois bons Produits anticryptogamiques :

BOUILLIE MICHEL PERRET 15 % de cuivre métal
VERDET NEUTRE ÉMERAUDE 31,5 % de cuivre métal
SOUFRE AU VERDET MALY 48 % de soufre libre et 2,5 % de cuivre métal

Pour vos traitements généraux ou particuliers demandez les notices spéciales à la
SOCIÉTÉ NOUVELLE DES ÉTABLISSEMENTS SILVESTRE, 26, rue de la République, MARSEILLE

Sous la pression du gaz carbonique, le moût en fermentation remonte dans le grand cuvon jusqu'au moment où la pression du gaz devient telle qu'elle chasse l'eau de la valve ; le gaz s'échappant alors, le moût s'écoule du grand cuvon dans la cuve principale en lessivant le chapeau. Ce phénomène se reproduit un grand nombre de fois, automatiquement.

Ce dispositif présente plus ou moins nettement les avantages suivants :

a) *Remontages à la pompe très réduits* : cet avantage est bien moins important qu'on a tendance à le croire. En effet, le nombre et l'importance des remontages utiles dans le cas des cuves fermées est très limité, de l'ordre de deux à trois remontages, mettant en œuvre chacun d'eux le cinquième du contenu de la cuve ; il peut cependant être utile d'en faire un ou deux autres dans les cas particuliers d'arrêts de fermentation. Dans la cuve Ducellier-Isman, il s'en produit un nombre bien supérieur à ce qui est utile ; il faut, d'autre part, en effectuer un à la pompe, avant le départ de la fermentation, pour répartir l'anhydride sulfureux dans la vendange et remplir de moût le tube à lessivage. Le gain économique réalisé est, en définitive, très faible de ce fait, alors que, par contre, le capital à engager est nettement plus élevé par suite du coût de cette installation spéciale. Celle-ci est surtout intéressante du fait que, réduisant à un par cuve le nombre de remontages à la pompe, elle diminue la suggestion que provoquent ces opérations fastidieuses.

b) *Cuvage plus court et réduction de la cuverie.* Ils résultent de ce que la fermentation et les échanges entre matières solides et liquide, en vinification en rouge, sont plus rapides par suite des lessivages répétés qu'en cuve fermée ordinaire. Les cuves fermées pouvant servir à conserver le vin, la réduction de la cuverie ne présente pas de grands avantages dans le cas d'une cave à construire ; elle s'accompagne nécessairement de l'obligation d'effectuer les décuvages beaucoup plus rapidement ; elle peut être intéressante à envisager dans le cas d'une cave ancienne dont la cuverie se révèlerait insuffisante.

Voyons maintenant les inconvénients que ces cuves pourraient présenter, outre le coût de leur installation.

On leur reproche parfois de trop aérer le milieu, ce qui n'est pas prouvé. On peut aussi se demander si la quantité d'alcool entraîné par le gaz carbonique n'est pas plus élevée que dans la cuve fermée ordinaire ; en effet : la fermentation étant plus rapide, le dégagement de calories l'est aussi et la température moyenne est plus élevée, si on ne réfrigère pas. On peut penser au premier abord que la tension de vapeur de l'alcool étant par suite plus grande, les pertes d'alcool le seront aussi. En fait, ces pertes d'alcool dépendent de la température des couches supérieures que le gaz carbonique trouve en dernier lieu, couches qui sont toujours plus chaudes dans les cuves fermées, non ou mal homogénéisées, alors que, comme nous l'avons remarqué, dans les cuves Ducellier-Isman la température est beaucoup plus régulière, celle de la dernière couche traversée par le gaz carbonique pouvant être inférieure à celle qui lui correspond dans la cuve fermée.

La perte d'alcool ne devrait alors pas être plus grande à moins que la présence de moût qui s'écoule dans le cuvon non fermé ne soit elle-

même à ce point de vue défavorable, ce qui est possible. On peut, enfin, s'attendre à la présence d'un peu plus de lies dans le vin.

Tenant compte de cet ensemble de points qu'il convient de vérifier et de préciser avec des vendanges aussi semblables que possible, comparativement au cuvage en cuves closes ordinaires et à d'autres cuves à remontage automatique, on voit que si les inconvénients des cuves Ducellier-Isman paraissent très faibles, leurs avantages ne sont pas très importants lorsqu'elles sont utilisées sans réfrigération comme on a tendance

CUVE DECAILLET

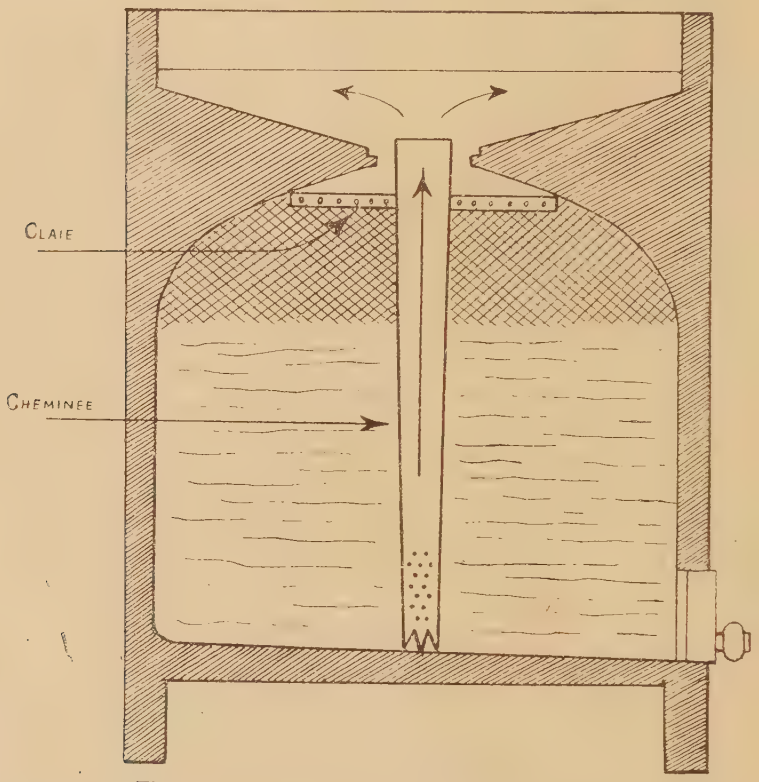


Fig. 9. — Schéma d'une cuve Decaillet

à les employer dans le Midi de la France ; eu égard à leur prix, on peut hésiter à les choisir. Il apparaît plus intéressant d'utiliser des cuves type Decaillet, moins onéreuses, dans lesquelles le brassage est certes beaucoup plus lent, mais vraisemblablement suffisant. La comparaison doit être faite entre ces cuves.

Les cuves type Decaillet sont constituées par une cuve principale surmontée d'un cuvon ; une cheminée centrale ou quatre cheminées angulaires sont parcourues par le moût de bas en haut, une double claie maintenant le chapeau dans la cuve inférieure.

C'est la pression de gaz carbonique, dont le chapeau gêne le dégagement, qui provoque un remontage lent du moût par les cheminées. Ce dispositif est beaucoup moins spectaculaire que la Ducellier-Isman ; on lui reproche de ne pas fonctionner toujours bien. Certes, la circulation de liquide est bien moins intense ; elle est vraisemblablement suffisante. Il est en tous cas, étant donné son coût d'installation réduit, intéressant de s'en assurer. Un aménagement simple doit permettre d'éviter les ennuis parfois rencontrés, tels que le déplacement de la cheminée par la vendange lors du remplissage de la cuve.

Si l'on possède assez d'eau fraîche, la cuve Ducellier-Isman paraît par contre intéressante à employer avec des tubes de réfrigération, parce qu'elle permet, pour faire circuler le moût, d'éviter une pompe. Il est possible que la cuve Decaillet ne se prête pas à une installation analogue ; cela peut aussi être essayé.

Voilà donc des études délicates à faire, mais utiles, destinées à préciser ce que nous savons déjà, à vérifier ce que le raisonnement nous permet d'entrevoir. Les unes doivent se faire avec de la vendange entière ; certains problèmes (comme celui des pertes d'alcool) ne pourront être résolus que par des essais de vinification en blanc ou en rosé pour permettre une très sérieuse homogénéisation du moût avant répartition dans les différentes cuves que l'on désire comparer entre elles.

Appareils divers

Des appareils divers sont proposés aux Directeurs de grandes caves. Certains d'entre eux ont pour but de récupérer l'alcool entraîné par le gaz carbonique ; par réfrigération suffisante de celui-ci, on abaisse la tension de vapeur de l'alcool et le condense.

L'alcool peut être ou non renvoyé dans la vendange ou le moût en fermentation ; ces derniers peuvent, parfois aussi, être réfrigérés.

D'autres appareils sont destinés à traiter les vins pour les améliorer ou accélérer leur vieillissement.

Il est utile de pouvoir préciser aux intéressés, après expérimentation, dans quelle mesure ils leur rendront service afin que leurs avantages puissent être comparés aux frais qu'ils entraînent, leurs inconvénients mis en évidence.

L'étude doit être faite dans des conditions différentes de façon à se rendre compte de l'influence des facteurs possibles.

Action des matériaux sur la composition du vin

On connaît, plus spécialement en vinification en blanc, les dangers que présente le contact du vin avec les parois des cuves et avec les appareils, les difficultés que présente la conservation des mutés. Il s'agit, pour profiter dans les meilleures conditions de l'appareillage moderne, de déceler, dans le circuit de la vendange et du vin, les points les plus dangereux et de trouver le moyen de les réduire, de comparer à ce point de vue les différents appareils et matériaux, d'étudier les substances protectrices utilisables. Pour ce qui a trait à ces dernières, certains points doivent attirer particulièrement l'attention : leurs actions physique et chimique sur le vin et leur perméabilité, qui peuvent être d'abord étudiées

au laboratoire ; leurs adhésivité et continuité dont l'étude doit être complétée dans les conditions de la grande pratique.

COMMENT CES ÉTUDES DOIVENT ÊTRE FAITES ?
Les moyens qu'elles nécessitent.

Les difficultés de ces études, qui pouvaient ne pas apparaître au premier abord, sont mises en évidence par ces quelques exemples. Elles résultent de l'obligation dans laquelle on se trouve de les faire dans le cadre de l'installation industrielle.

Ce travail nécessite par suite des moyens importants qui ne permettront cependant qu'un nombre d'essais limité par la courte durée des vendanges et par la valeur du produit que l'on traite et dont il faut assurer la commercialisation ; il se heurte aux difficultés que l'on rencontre pour homogénéiser la vendange avant de la répartir en lots comparatifs. Cette dernière opération, déjà délicate sur de petites quantités au laboratoire, ce qui nécessite la multiplication des expériences, devient pratiquement impossible dans les conditions industrielles.

L'expérimentation nécessitera souvent, par suite, des essais comparatifs conduits parallèlement au laboratoire et dans une cave expérimentale, des conclusions ne pouvant être tirées de ces expériences qu'après étude très sérieuse des conditions de leur réalisation.

En somme, il faut, avant tout, des expérimentateurs moralement indépendants, ayant l'esprit scientifique, des bases intellectuelles sérieuses, la pratique du laboratoire et de la cave et progressivement rompus à ce genre de travail. Parmi eux, certains doivent être plus spécialisés en œnologie et analystes, d'autres en mécanique, étant entendu que l'étude, qui doit être envisagée du point de vue œnologique, pour améliorer les moyens de transformation de la vendange en produits de qualité, doit l'être dans le but d'utiliser les moyens modernes dans toute la mesure où ils se montrent intéressants.

Il faudrait, d'autre part une installation (1) de l'ordre de grandeur d'une Cave coopérative moyenne, spécialement aménagée, avec la possibilité de faire un produit dont la qualité serait fonction de l'appareillage utilisé et des expériences réalisées et non du prix de vente souhaité ; les vins devraient pouvoir y être suivis séparément, pendant un nombre suffisant d'années.

Dans un pays viticole comme la France, une telle installation aurait logiquement sa place. Il en faudrait même plusieurs pour pouvoir effectuer des essais sur des vendanges de crus différents.

Des études de cet ordre sont faites à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier avec le concours de l'Institut national de la Recherche agronomique, de l'Institut technique du vin, l'Institut coopératif du vin facilitant l'expérimentation complémentaire dans des Caves coopératives, choisies par suite des moyens de comparaison qu'elles procurent et en fonction de la bonne volonté des Présidents et Gérants, acceptant d'être dérangés à la période de l'année la plus chargée.

(1) Il serait moins onéreux d'adjoindre une installation spécialement aménagée, à une cave d'une quinzaine de mille hectolitres au moins.

Une autre difficulté réside dans le prêt, parfois utile, d'appareils à étudier que leur prix ne permet pas d'acheter ou d'immobiliser pendant une campagne. La bonne volonté que les industriels mettront à nous satisfaire à ce point de vue sera, déjà, un indice de la confiance qu'ils portent à leur appareillage ; elle montrera qu'ils ne craignent pas de le voir étudié et soumis à une comparaison.

E. Nègre.

POUR DÉTRUIRE LES MAUVAISES HERBES
DANS LES CEREALES
ON PEUT EMPLOYER DES COLORANTS OU DES HORMONES HERBICIDES

Dans le Jura, nous avons vu des agriculteurs partisans convaincus des colorants. Dans des communes voisines, des producteurs avertis chantaient, par contre, les mérites des hormones. Cela nous amène à dire ici dans quels cas il vaut mieux employer l'un ou l'autre de ces produits. Nous estimons en effet qu'il y a place, suivant les cas, pour les colorants et les hormones.

Il y a plusieurs spécialités à base de colorants.

Comme produits à base de colorants, et plus spécialement de dinitrophénate d'ammoniaque, il y a l'Herbogil, mais on connaît aussi le Supersinox et le *Niphax*. On peut donc choisir. En ce qui concerne le choix, sachant que l'on a affaire à des spécialités commerciales sérieuses, la question du prix doit décider l'agriculteur.

En ce qui concerne les hormones.

Là encore, il faut tenir compte du prix. A noter toutefois que dans le cas présent, à égalité de prix, les spécialités à base d'huile ont une action plus marquée et sont donc plus économiques. Dans nos essais, en Haute-Loire, *la pluie survenant dix jours après le traitement, il n'y eut pas de nouvelles germinations de ravenelles dans la partie traitée aux émulsions huileuses d'hormones*. Il s'agissait de Weedone, qui révéla une action plus énergique et plus prolongée.

On a reproché aux hormones de stériliser le sol quelques semaines en surface et d'interdire ainsi aux agriculteurs de semer des trèfles et des luzernes dans les céréales après le traitement. De fait, la germination est entravée 20-25 jours et plus, la persistance d'action des hormones risque donc d'être néfaste pour les luzernes et les trèfles.

Ces réserves méritaient d'être faites. De même, il y a lieu de rappeler qu'on ne doit jamais traiter aux hormones des céréales dans lesquelles on a déjà semé du trèfle et de la luzerne. On doit aussi souligner que les cultures autres que les céréales, la vigne en particulier, sont très sen-

sibles aux hormones. Ceci dit, il n'en reste pas moins que l'emploi des hormones est d'ores et déjà à recommander et à étendre.

Nul doute que si, en 1948, nous avions disposé en France de quantités suffisantes de 2,4-D, la production française de céréales aurait été beaucoup plus élevée qu'elle ne l'a été.

Les colorants pour les traitements précoces.

Malgré l'existence des hormones herbicides, on peut être partisan encore des colorants. Ces colorants sont d'un emploi coûteux si on traite trop tard, car il faut alors doubler ou tripler la dose de produit. Ils ne détruisent pas spécialement les chardons (ce que fait le 2,4-D). *Mais lorsqu'on les utilise suffisamment tôt, ils donnent d'excellents résultats.* Certaines plantes, telles que le *lamier blanc,* qui résistent aux hormones, sont détruites par les colorants.

A l'avantage des colorants on peut invoquer que les pulvérisateurs mal nettoyés ne constituent pas des engins dangereux pour la vigne et les arbres fruitiers. Or, on sait que les pulvérisateurs et les tonneaux ayant renfermé du 2,4-D. sont à ce point de vue dangereux si on n'a pas pris soin de les rincer soigneusement avec une solution d'ammoniaque ou à l'aide de produits spéciaux vendus par les firmes qui livrent les hormones.

Les hormones peuvent être utilisées tôt ou tard au printemps.

Par contre, les hormones sont utilisables bien avant dans la saison et, loin d'être moins efficaces sur les mauvaises herbes bien développées, ont une action renforcée. Lorsque la pluie survient quelques jours après le traitement (et ceci est vrai au moins pour les produits en émulsion huileuse tels le Weedone) la levée des mauvaises herbes est entravée. Enfin, le prix d'achat des produits à base de 2,4 D. est nettement inférieur à celui des colorants lors des traitements tardifs.

Ces précisions méritaient d'être données. Elles confirment ce qu'a pu écrire dans *Liaison* M. Seguin André, de Champvans, au sujet de la nécessité de traiter très tôt avec les colorants sous peine d'avoir à trop forcer les doses — ce qui est fort coûteux.

Par temps froid, sur des plantes encore jeunes, les colorants donnent, selon nous, des résultats intéressants sans qu'il soit nécessaire de faire de grosses dépenses. Plus tard, les hormones sont, en bien des cas, préférables.

Le Puy-en-Velay (Haute-Loire).

E. Rosella,
Ingénieur agricole.

LE DROIT POUR LE BAILLEUR AU NON RENOUVELLEMENT DU BAIL

L'article 28 de l'ordonnance du 17 octobre 1945, modifié par la loi du 13 avril 1946, précise que « seuls peuvent être considérés comme motifs de non renouvellement les retards réitérés de payement du fermage ou de la part des produits revenant au bailleur, à moins qu'ils ne soient

dus à une cause de force majeure, les agissements du preneur de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds, notamment le fait qu'il ne dispose pas de la main-d'œuvre nécessaire aux besoins de l'exploitation. Ne peut non plus obtenir le renouvellement de son bail le preneur qui se sera refusé indûment à appliquer les mesures d'amélioration de la culture et de l'élevage préconisées à la majorité du 3/4 des voix par la Commission consultative des baux ruraux ».

A lire ce texte, on pourrait croire qu'on est en présence d'une énumération limitative des motifs qui peuvent empêcher le non renouvellement d'un bail rural. Pourtant, la Cour de Cassation vient de juger que « l'article 28 du Statut, s'il restreint les causes de résiliation ou de non renouvellement du bail aux faits qu'il énumère, laisse aux tribunaux la faculté d'apprécier dans chaque espèce si les faits de cette nature sont suffisamment graves pour entraîner la sanction prévue ». Si cette interprétation demeure, on pourrait, d'ici peu, assister à un véritable éclatement de l'article 28, et cela le plus juridiquement du monde : à la suite de l'appréciation « *in concreto* » des faits de la cause par les tribunaux.

D'ailleurs, la Cour de Cassation ne s'en est pas tenue à poser le principe ci-dessus énoncé, qui semble voir dans l'article 28 une simple énonciation à titre d'exemple. Elle a déjà statué dans des cas précis à l'occasion desquels elle n'a pas accordé au preneur le renouvellement de son bail. En voici au moins deux.

Tout d'abord : il a été admis que le détournement de bétail fait au préjudice du bailleur entraînait résiliation de bail. « Le détournement d'une partie du bétail ou du croît accompli au préjudice du bailleur constitue non un simple retard dû, en dehors de la force majeure, à l'imprudence ou à la négligence du preneur et ne pouvant dès lors justifier une résiliation judiciaire que s'il est réitéré, mais la suppression volontaire et frauduleuse d'un élément de l'exploitation de nature à compromettre la bonne marche de celle-ci ».

De même la Cour suprême a jugé « que les vexations continuelles et systématiques infligées aux bailleurs, ainsi que les graves manquements culturaux comme le défaut de chaulage, sont de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds affermé », justifiant par là la résiliation aux torts et griefs du preneur. Que l'on ait invoqué le défaut de chaulage, cela est très légal et très juridique, l'article 28 prévoyant les agissements du preneur pouvant compromettre la bonne exploitation du fonds : cet argument pouvait, et devait même, être suffisant pour emporter le non renouvellement du bail. Or, la Cour suprême semble admettre sur le même pied, aussi bien les vexations infligées personnellement aux bailleurs que les manquements culturaux. (Et de ces vexations l'article 28 n'en dit formellement rien).

Cadre davantage avec le texte légal la solution apportée par un jugement paritaire qui résilie un bail pour la raison que le preneur ne dispose pas de la main-d'œuvre nécessaire à une bonne exploitation. Dans un précédent jugement, le Tribunal paritaire cantonal avait ordonné au preneur d'embaucher un domestique logé et nourri jusqu'à une date déterminée et, passé ce délai, un ménage de domestiques logé et nourri. De plus, il devait, en outre, employer, d'une manière con-

tinue, deux journalières femmes. Un procès intervient quelques mois après le prononcé du premier jugement et le Tribunal constate alors « qu'en ce qui concerne l'embauchage du personnel, le preneur n'y a qu'insuffisamment procédé, tout au moins dans la permanence de l'emploi des deux journalières, bien qu'il ait fait plaider que six personnes et souvent plus étaient employées sur la propriété, en sorte que la moyenne de son personnel dépassait celle prévue par le jugement dont s'agit ; que, dans ces conditions, il y a eu un manquement au jugement, sans qu'il y ait à retenir l'argument présenté par le défenseur du preneur, que l'état de bonne culture de la propriété est la preuve d'une main-d'œuvre suffisante à son exploitation ». Certes, ce dernier argument avait, tout de même, une certaine force : le Tribunal paritaire cantonal devait cependant prononcer la résiliation, et la force de son argumentation réside essentiellement en ce que le cas de l'insuffisance de main-d'œuvre est formellement prévue dans l'énumération de l'article 28.

Enfin, dans un ordre d'idées différent, mais assez voisin, signalons une intéressante application de l'article 35. Celui-ci stipule que « quelle que soit la cause qui a mis fin au bail, le preneur qui a, par son travail, apporté des améliorations au fonds loué, a droit, à l'expiration du bail, à une indemnité due par le bailleur ». A ce sujet, un arrêt récent vient d'admettre que « si la décision attaquée, après avoir résilié le contrat de métayage, au motif que le métayer s'était révélé incapable d'exploiter le domaine loué de façon normale et acceptable, elle ne saurait accorder au métayer une indemnité pour avoir entretenu sinon toute la propriété, au moins une grande partie, car il n'est prévu d'indemnité qu'au profit du preneur qui a amélioré le fonds loué, et non au profit de celui qui l'a entretenu. C'est en effet l'amélioration que vise expressément l'article 35, l'entretien n'étant qu'une obligation normale pour le preneur.

Ces arrêts ou jugements que nous venons de citer sont parmi les plus récents en matière de résiliation ou de non renouvellement. Sur de nombreux points, ils éclairent d'un jour nouveau une des règles du statut des baux ruraux, les plus usitées et les plus importantes par ses incidences pratiques.

R. Montagne.

QUESTIONS DIVERSES

Il n'y a pas pénurie d'engrais azotés

On nous signale, de divers côtés, que des agriculteurs auraient de la peine à se procurer des engrais azotés chez leurs distributeurs habituels. Certains ont cru pouvoir en conclure que nous étions de nouveau en période de pénurie d'azote. Il n'en est rien, et l'attention des agriculteurs doit être attirée sur le fait qu'ils peuvent se procurer, sans aucune difficulté, l'azote qui leur est indispensable. Ceci est vrai pour toutes les

qualités : nitrates, ammonitrates, sulfate d'ammoniaque, exception faite pour la cianamide, dont le manque d'électricité limite la fabrication.

Si certains distributeurs manquent d'azote, c'est qu'ils n'ont pas su, pu ou voulu passer leurs commandes à temps. Mais les engrais azotés n'en existent pas moins en quantités suffisantes pour satisfaire les besoins de l'agriculture française. Les agriculteurs qui éprouveraient des difficultés à s'approvisionner, peuvent s'adresser au Bureau de Renseignements agricoles du S. P. I. E. A., 6, rue de l'Herberie, à Montpellier.

(Communiqué).

—«0»—

Situation de la viticulture en Autriche

Contrairement à l'Ouest de l'Europe, nous eûmes en Autriche, pendant l'été, beaucoup de précipitations, même quelquefois trop !

Le mois de juin fut très froid et pluvieux ; juillet passable ; en août, nous eûmes deux semaines de temps pluvieux et froid ; à partir du 20 août, le temps s'est amélioré et, depuis une quinzaine de jours, nous avons un temps très chaud et sec. Ce changement du temps était nécessaire, car la maturation des raisins est sensiblement en retard.

Si cependant le beau temps persiste, on espère une bonne récolte quantitative et qualitative.

Jusqu'à présent, le marché des vins est resté très ferme et, depuis quelques semaines, les prix ont sensiblement augmentés. Mais si la récolte de cette année est bonne, on escompte une certaine baisse dans les prix. Actuellement, on paye (selon contrée et qualité) : Schillings autr. 5,8 le litre pour les vins de qualité moyenne, pendant que les vins fins sont de beaucoup plus chers. Ce sont d'ailleurs les prix que le producteur reçoit pour la marchandise prise dans sa cave, mais à ces prix, il faut encore ajouter au moins 3 Schillings le litre pour les diverses taxes qui grèvent le vin.

Il ne faut donc pas s'étonner que les vins soient assez chers dans les cafés et restaurants où ils sont débités au prix de 12 à 24 Schillings le litre, ce qui dépasse les possibilités de consommation de la majorité de la population autrichienne.

Ainsi la consommation des bières bon marché, des jus de fruits et des eaux gazeuses augmente, pendant que la consommation des vins est plutôt en diminution. Le commerce des vins observe ce phénomène avec grande inquiétude et craint une crise, dont la cause sera principalement la surcharge du vin par les taxes gouvernementales et communales.

De *Hongrie* nous apprenons que la récolte de cette année est estimée supérieure à celle de l'année passée, qui était une récolte déficitaire. Toutefois ces précisions manquent. De même il n'y a presque pas de nouvelles sur la situation vitivole en *Roumanie* et dans les autres pays des Balkans.

Vienne, septembre 1949.

André Teleki.

—«0»—

Utilisations des marcs

M. H.-C. Matti a fait breveter en France un procédé de préparation des pommes de terre et des marcs résiduels de raisin en vue de la fabrication du pain.

Ce brevet a été publié le 6 juin 1949.

Nous connaissions le pain dit de juif, à la pomme de terre, les petits pains au raisin sec. L'introduction du marc, même broyé, ne doit pas constituer une amélioration. Il est vrai que la fermentation panaire, la cuisson et la porosité augmentent la digestibilité de bien des produits.

*
**

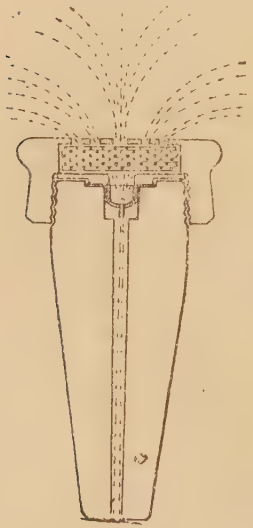
Louis Bonaparte, frère de Napoléon Ier et père de Napoléon III, était d'un tempérament mou. Il fit une grave chute de cheval qui aggrava son cas et passa sa vie à courir les villes d'eau.

En 1803, il essaya un traitement par le marc de raisin encore chaud. A cet effet, il vint à Joigny, pays du vin gris (rosé) au moment de la vendange, pour se plonger dans le marc au décuvage.

Ce traitement fut interrompu par l'obligation d'assister au sacre de l'Empereur.

L'éternel malade y prit froid, d'où ankylose de la main droite, annulant l'effet éventuel du traitement.

—«o»—



Bonde (de fermentation) sèche

La plupart des bondes de fermentation comprennent des tubes assez fragiles et des liquides.

La bonde « Custos », signalée récemment en Autriche, comporte simplement un filtre à air en amiante imprégnée de charbon actif et d'une substance qui fertilise l'air rentrant dans le tonneau.

La seule précaution consiste à remplacer cette substance tous les trois mois.

Nous ignorons le nom de la substance et celui de l'inventeur.

Pierre LARUE,
Ingénieur agronome.

—«o»—

Situation actuelle dans les potasses des Landes

Comme complément aux articles déjà publiés par *Le Progrès agricole et viticole* touchant le gisement de potasse des Landes, nous donnons ci-après le résumé de l'allocution prononcée à l'Assemblée générale extraordinaire du 20 septembre écoulé par le Président de la *Société minière du Sud-Ouest de la France*, M. Pierre Malric.

On sait que cette Société, qui a été à l'origine des fouilles et des découvertes du gisement, participe actuellement pour 42 % à la « *Société des mines de potasse et de magnésie du Boudigot* ».

Sur les 1.200 hectares que représente la concession du Boudigot, ce n'est pas encore la moitié qui est explorée. Le puits actuel atteint main-

tenant la profondeur de 740 mètres et les galeries qui y ont été creusées, à divers niveaux, ont démontré un gîte extrêmement riche et d'une teneur équivalente à ceux d'Alsace. Les possibilités déjà reconnues, qui pourront être matérialisées une fois l'usine de traitement installée, ressortent actuellement à 200.000 tonnes pendant vingt ans.

On envisage le fonçage d'un deuxième puits et, la vente de la totalité de la production étant assurée, la Société pourra faire face à son développement par auto-financement.

De telles paroles doivent finir par persuader ceux qui restent encore sceptiques sur l'avenir des potasses landaises. Pour ceux qui, au contraire, ont étudié le problème en connaissance de cause, ce n'est que le premier pas dans le développement futur des potasses pyrénéennes.

V. CHARRIN.

PARTIE OFFICIELLE

Commercialisation des plants de vigne

Article premier. — Il est interdit de transporter en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des bois et plants de vigne dont les lots comportent plus de quatre pour cent d'impuretés spécifiques.

Sont notamment considérées comme impuretés spécifiques :

a) Les bois et plants desséchés en totalité, ou en partie, même lorsqu'ils ont subi un trempage dans l'eau postérieurement à leur dessiccation ;

b) Les bois et plants avariés, blessés, grêlés, tordus, écrasés ou cassés ;

c) Les bois et plants dépourvus de matières de réserve, c'est-à-dire ceux pour lesquels l'épreuve à l'iode ne révèle pas la présence d'amidon.

Article 2. — Tout emballage renfermant des bois et plants de vigne — ainsi que tout lot unitaire de ces marchandises — transporté en vue de la vente, mis en vente ou vendu, doit être pourvu d'une étiquette solidement fixée, portant, à l'exclusion de toutes autres, les mentions suivantes inscrites sans abréviations :

1° Le nom ou la raison sociale et l'adresse du vendeur ;

2° La dénomination de vente comportant :

a) L'indication de la nature des produits (boutures ou plants des différentes catégories) dans les conditions qui seront fixées par un règlement technique établi sur proposition du Comité technique permanent de sélection des plantes cultivées.

Ce règlement technique déterminera, également, les caractéristiques auxquelles devront répondre les bois et plants de chaque catégorie pour pouvoir être commercialisés, ainsi que les modalités du contrôle sur pied auquel seront soumises les cultures productrices ;

b) Le nom du cépage tel qu'il figure au catalogue des espèces et variétés. La pureté de variété devra être au moins égale à 99 pour 100.

Le nom du cépage peut être accompagné du qualificatif « sélectionné classe Elite » si les bois ou plants répondent aux conditions fixées à cet effet par le règlement technique visé à l'alinéa précédent.

3° Le numéro d'immatriculation du vendeur sur les registres de l'organisme de contrôle sur pieds.

Article 3. — Les inscriptions prévues à l'article 2 du présent arrêté doivent être reproduites dans les contrats de vente, dans les doubles de commissions, dans les confirmations de commande s'il en est délivré à l'acheteur au moment de la vente, dans les documents publicitaires se rapportant à ces produits ainsi que dans les factures qui devront être remises obligatoirement à l'acheteur ; ces inscriptions devront concorder avec celles qui figurent sur les étiquettes.

Article 4. — Des conditions particulières pourront être fixées par le règlement technique visé à l'article 2 pour les bois et plants de vigne exportés.

Toute exportation pourra être, notamment, subordonnée à un contrôle préalable.

Article 5. — L'emploi de toute indication, de tout signe, de tout mode de présentation susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la nature, la pureté d'espèce ou de variété, la provenance, l'état sanitaire, le calibrage, les caractères dimensionnels, le poids ou le nombre des produits visés au présent arrêté est interdit, en toutes circonstances, sous quelque forme que ce soit, notamment :

1° Sur les emballages ;

2° Sur les étiquettes ;

3° Sur tout papier de commerce et généralement dans tous avis publicitaires.

Conformément aux dispositions de l'article 6 du décret du 11 juin 1949, toute personne qui fait le commerce des bois et plants de vigne est tenue d'adresser au Service de la Répression des fraudes, 42 *bis*, rue de Bourgogne, Paris (7me), avant toute publicité, en double exemplaire, les étiquettes, catalogues, prospectus et prix-courants concernant la vente des dits produits.

Elle devra fournir, sur demande, aux agents dûment qualifiés toutes justifications utiles pour établir la sincérité de ses allégations.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Stocks de vin déclarés à l'expiration de la campagne

	1946 - 1947	1947 - 1948	1948 - 1949
Métropole et Sarre...	3.424.335 Hl.	2.679.138 hl.	4.221.862 hl.
Algérie.....	609.718 Hl.	140.121 hl.	381.785 hl.
Total...	4.034.053 Hl.	2.819.259 hl.	4.603.647 hl.

—«o»—

Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. — **Cours de Mutualité et de Coopération agricoles** *(15 novembre 1949 - 15 février 1950).* — Afin de donner satisfaction aux Mutualistes et aux Coopérateurs, le Ministère de l'Agriculture vient d'autoriser l'Ecole nationale d'Agriculture de

Montpellier à ouvrir un cours de Mutualité et de Coopération, du 15 novembre 1949 au 15 février 1950.

Ce cours s'adresse à la fois aux Ingénieurs agronomes, aux Ingénieurs agricoles, aux cadres des Associations agricoles (Caisses régionales de Crédit agricole, Coopératives et Mutuelles diverses, etc...) et, d'une façon générale, aux personnes désireuses d'embrasser une carrière au service des institutions agricoles.

Le programme comprendra :

1° Un enseignement général confié à MM. les professeurs Becqué, Cabrillac, Dufour, Milhau et Pequignot, de la Faculté de droit, et se rapportant à l'Economie politique, à l'Economie rurale, au Droit administratif, au Droit civil, à la Législation commerciale, à la Législation fiscale.

Il sera complété par des exercices de comptabilité (22 séances) et des exposés d'économie sociale et agricole.

2° Un enseignement technique, confié à MM. les professeurs Dufour et Milhau ; Buchet, inspecteur général de l'Agriculture, directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier ; Peyrières, ingénieur en chef, directeur des Services agricoles de l'Hérault ; Mastras, directeur de l'Union régionale des Coopératives agricoles du Midi ; Marsan, directeur des Coopératives d'approvisionnement ; Canonge, directeur des Mutuelles ; Reilles, directeur de la Mutualité Sociale ; Gervais et Reboul, directeur général et directeur de la Caisse régionale de Crédit agricole à Montpellier, et Sénès, inspecteur général de l'Union fédérale, se rapportant à la Coopération, au Crédit agricole, à la Mutualité économique et sociale.

Ces cours, gratuits, auront lieu du mardi 15 novembre au vendredi 23 décembre 1949 inclus et reprendront du jeudi 4 janvier au mardi 15 février 1950.

Le contrôle des connaissances acquises aura lieu les 14 et 15 février. Un diplôme sera délivré aux élèves qui s'en seront montrés dignes.

Se faire inscrire avant le 8 novembre courant, au Secrétariat de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

—«o»—

ALGER. — **Salon de l'Horticulture et du Machinisme agricole.** — Cette exposition, qui se déroulera les 10, 11, 12 et 13 novembre prochain, sera une manifestation essentielle de l'économie de l'Algérie.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Meffre, pépiniériste, à Maison-Carré (Alger) ou à M. Carra, Jardin d'essai, Alger.

—«o»—

Centre d'enseignement rural par correspondance d'Angers. — *Cours secondaires agricoles.* — A la demande de nombreux parents, le Centre d'enseignement rural par correspondance d'Angers (C. E. R. C. A.), dépendant de l'Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, met sur pied, dans le cadre de son enseignement général, des cours par correspondance destinés aux jeunes gens qui sortent de pension. Le cycle complet des études s'étend sur une durée de trois ans ; à la fin des trois années, un *Brevet d'Etudes secondaires Agricoles*, sous le contrôle des professeurs de l'Ecole supérieure d'Agriculture, sera délivré aux élèves qui auront donné satis-

faction. — Pour tous renseignements, s'adresser au C. E. R. C. A. (section des Cours secondaires agricoles), 33, rue Rabelais, Angers (M.-et-L.).

=«0»=

Confédération européenne de l'Agriculture (C. E. A.). — L'Assemblée générale de la Confédération européenne de l'Agriculture (C.E.A.), qui a eu lieu du 29 septembre au 1er octobre, à Innsbruck, a, sous la direction de son président, Prof. Dr Laur et de son suppléant, le prof. Howald, remporté un brillant succès. L'ordre du jour, ainsi que les excursions et autres manifestations, avaient été fort bien préparés par le Secrétariat de Brugg et par le Comité d'organisation constitué à Innsbruck. L'Assemblée a adressé aux paysans d'Europe un manifeste particulièrement impressionnant, dont la diffusion, en douze langues, a été assurée par 34 émetteurs radiophoniques et par 430 journaux. Il a été adopté plusieurs résolutions contenant des propositions en vue de remédier à la perte de terres cultivées causée par le développement de l'industrie, de combattre l'abandon de la terre comme aussi pour s'opposer aux conceptions agraires venant de l'Est. L'Assemblée a catégoriquement repoussé le principe de l'étatisation de l'agriculture et l'introduction de coopératives villageoises (kolchoses) dirigées par l'Etat. Une Commission spéciale examinera comment il est possible d'empêcher que l'on ne fasse un usage abusif de la coopération pour préparer l'institution de groupements villageois communistes. L'Assemblée générale d'Innsbruck a voué une attention toute spéciale au problème du maintien de la population des régions alpestres et des exploitations paysannes de montagne. Les excursions ont fourni aux participants l'occasion d'apprendre à connaître de plus près les conditions d'existence des paysans de montagne autrichiens.

Outre les problèmes de politique agraire et ceux de caractère économique, l'Assemblée générale de la C. E. A. a examiné deux questions techniques dont l'étude avait été confiée à d'éminents spécialistes d'Europe : M. l'inspecteur vétérinaire Christiansen (Danemark) et M. le professeur Flückiger (Suisse) qui ont exposé à l'assistance les grands progrès réalisés dans le domaine de la lutte contre la tuberculose bovine et qu'on peut faire disparaître ainsi que la dangereuse source d'infection pour l'homme. MM. Robin (France) et Horber (Suisse) se sont chargés du rapport concernant l'emploi de nouveaux moyens chimiques pour la lutte contre les vers blancs, les hannetons ainsi que les vers fil de fer. On a de bonnes raisons d'espérer que l'application de ces nouvelles méthodes permettra de réduire sensiblement les pertes énormes que causent ces parasites.

Un arrangement a été conclu avec la Fédération internationale des producteurs agricoles, arrangement qui délimite le champ d'activité des deux organisations et qui leur assure une collaboration fructueuse.

La prochaine Assemblée générale se tiendra, en 1950, à Strasbourg. La principale question à l'ordre du jour sera l'attitude à adopter par l'agriculture à l'égard de la collaboration économique des Etats européens et l'élaboration des demandes à formuler par l'agriculture en vue de la sauvegarde de ses intérêts. L'Assemblée de Strasbourg aura aussi à étudier les propositions du Bureau international du Travail, à Genève,

concernant la question des congés payés, du salaire minimum et de la durée du travail dans l'agriculture.

La C. E. A. compte aujourd'hui 139 Associations membres et 37 membres conseillers, soit, au total, 176 membres.

L'Assemblée d'Innsbruck a montré que la fondation d'une Confédération européenne de l'Agriculture répondait à une nécessité et qu'elle s'était effectuée à son heure.

—«O»—

Changement d'adresse. — Les bureaux de la *Chambre Syndicale des Fabricants d'engrais composés* (Délégation à la Propagande) viennent d'être transférés, de la rue Notre-Dame-des-Victoires, au n° 1 de l'avenue Franklin-Roosevelt, Paris (8me).

=«O»=

Le mouvement des vins en Septembre

(en hl.)

	METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*		
Pendant le mois de Sept. 1949 (A.O.C.).	234.689	néant
(V.C.C.).	2.285.731	2.195.929
Depuis le début de la campagne 1949-50.	**2.520.420**	**2.195.929**
Dans la période correspondante 1948-49.	2.198.842	2.419.276
II. *Consommation taxée*		
Pendant le mois de Sept. 1949 (A.O.C.).	118.817	néant
(V.C.C.).	3.667.484	81.719
Depuis le début de la campagne 1949-50.	**3.786.301**	**81.719**
Dans la période correspondante 1948-49.	3.110.556	89.221
III. *Stock commercial*		
Campagne en cours.....	**7.523.701**	**2.017.905**
Campagne précédente.....	6.460.430	665.662

BIBLIOGRAPHIE

R. Montenot. — **Chiens de garde, chiens de défense.** — Une brochure de 48 pages, 19×14, avec 21 illustrations. — Prix franco : 90 fr. — La Maison Rustique. Librairie agricole, horticole, forestière et ménagère, 26, rue Jacob, Paris (6me). C. C. P. Paris 209-39.

Avoir un chien bien dressé, c'est assurer sa propre sécurité, celle de sa famille et enfin celle des biens dont on a la charge.

N'hésitez donc pas à vous procurer cet excellent volume qui vous indiquera, d'une manière simple et précise, le moyen de dresser parfaitement votre chien.

—«O»—

Le Bulletin technique d'information des Services agricoles, n° 41 de juin-juillet 1949, consacré à « *La Recherche agronomique et la Production agricole* », vient de paraître.

Préfacé par M. le Ministre de l'Agriculture il contient une série d'articles rédigés par les spécialistes de l'Institut de la Recherche agronomique sur des sujets divers, mais d'une brûlante actualité, susceptibles d'intéresser non seulement les agriculteurs, mais également les sélectionneurs, les négociants en produits agricoles, les fabricants de produits antiparasitaires.

Ce fort volume, format 21 × 27, de 168 pages, sur beau papier, abondamment illustré et suivi d'une importante bibliographie, est vendu à l'Inspection générale de l'Agriculture, 28, rue Barbet-de-Joux, à Paris (7me), au prix de 400 francs franco pour la France et l'Union Française et de 500 francs pour l'étranger.

—«o»—

E. Degois, docteur vétérinaire (2me édition). — **L'insémination artificielle.** — Une brochure de 56 pages, 18 × 12, illustrée. — Prix : franco 87 francs. — La Maison Rustique. Librairie agricole, horticole, forestière et ménagère, 26, rue Jacob, Paris (6me). C. C. Postal : Paris 209-39.

Alors que les centres d'insémination se créent ou sont en projet dans les régions d'élevage, cette brochure apporte des renseignements précieux à tous ceux qui veulent se documenter sur cette question.

BULLETIN COMMERCIAL

Métropole. — *Aude.* — Carcassonne (22), 8°5 à 10° : 400 à 380 ; Corbières-Minervois 11° : 400. — Lézignan (19), Corbières-Minervois 380 à 400. — Narbonne (20), 8°5 à 9° : 400 ; 9° à 9°5 : 390 ; 9°5 à 10°5 : 380.

Bouches-du-Rhône. — Arles (22) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (24) : 8°5 : 400 ; 10° à 11° : 385 à 390.

Gironde. — Bordeaux (15) : V. C. C. rouge et blanc : 4.000 le degré tonneau. Cognac, les 60° : 23 à 26.000.

Hérault. — Béziers (21) : 372 à 400. — Montpellier (25) : 9°5 à 11° : 375 à 380 ; 8°5 à 12° : 395 ; Rosé 11°5 et 12° : 400 à 405. — Olonzac (20) Cave coopérative : 300 hectos, 10° : 404. — Sète (19) Vins de pays, 8°5 : 395 ; 9° à 11° : 380 à 375 ; 12° et plus : 390 à 400 ; Vins d'Algérie (récolte 1948) : 13° et plus : 500 à 510 ; récolte 1949 : 11 à 13° : 440 470.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (22) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Toulon (22) : 380 à 390.

Vaucluse. — Avignon (22) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Algérie. — *Alger* (22) : 10° à 13°5 : 350 à 390 ; Vin rosé 10°5 à 11°5 : 360 à 355. — *Oran* (25) : rouge : 380 à 410 ; rosé : 390 à 395.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

ARBORICULTEURS !

VITICULTEURS !

Traitez cet hiver :

vos arbres
vos vignes

au

DERHIVER

Produit anticryptogamique
insecticide
ovicide

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :
S. A. DES PRODUITS CHIMIQUES ET ENGRAIS DE BRAM
36, rue Coste-Reboulh — **CARCASSONNE**

FABRIQUÉ PAR :
" DÉRIVÉS RESINIQUES ET TERPÉNIQUES S. A. "
40, rue des Carmes — **DAX**

DE L'ENGRAIS

en voilà

GRATUITEMENT

en recevant

des

GADOUES FRAICHES

elles apportent de

l'HUMUS

A BAS PRIX

C'est UNE BONNE FUMURE

EXPEDITION GRATUITE

avec **RISTOURNES IMPORTANTES** sur le Prix du Transport

Nous consulter également pour **TERREAU** de **GADOUE**
et **ENGRAIS**

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans — PARIS (VI^e^)

16, rue Frédéric-Chevillon — MARSEILLE

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

ADRESSEZ-VOUS en CONFIANCE aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BEROULE & MULATE Gendres & Sucrs
(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) Avenue de Châteauneuf, **MONTÉLIMAR** (Drôme)
Télégramme : **MALOVIGNE-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

RÉFRACTOMÈTRES

Pour le contrôle de vos vendanges

Ets A. BERTAUD

22, Boulevard Françoise-Duparc
MARSEILLE
TÉL. GARIBALDI 39-93, 39-94

Ne laissez plus abîmer vos plantations par les lapins sauvages,

LE CHASSE-LAPINS

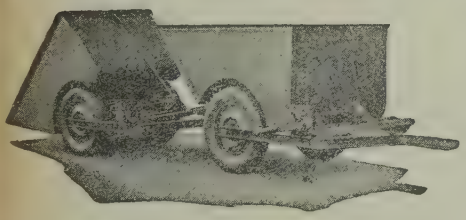
les tient éloignés.

Agent pour le Languedoc :
AUSSET, Rue des Frères-Mineurs, **NIMES**
Fabriqué par les Produits STICKER, Villeneuve (Gard)

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges

Commandez immédiatement vos

"BACCHUS"



Marque déposée — Brevet N° 817.243
Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.
Sur demande treuil de basculement et freins

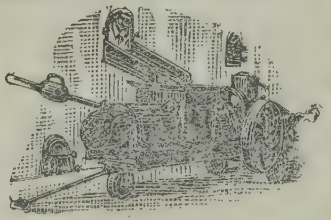
PIERRE MONESTIER & FILS, CONSTRUCTEURS,
— **CASTELNAUDARY** (Aude) —

Représ. p. l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 139, r. Sadi-Carnot, **ALGER** ; 16, bd Lescure, **ORAN**

Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs
FLORENSAC (HÉRAULT)

Matériel Vinicole moderne



(Déposée France et Etranger)

INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES

Pressoirs « Minibourbes »

Ets SERRADO - Fondés en 1825

S. A. R. L. 1.800.000 fr.

SAINT-THIBERY (Hérault)

MATÉRIEL DE VINIFICATION

"L'INCOMPARABLE"

Breveté S. G. D. G. France et Etranger

FOULOIRS-POMPES type **131-231-331**

POMPE à VENDANGE type **S - 48**

VITICULTEURS !

Les ETABLISSEMENTS de PINS et POUZENC, Usine des Trois Lunes, à MAZAMET (Tarn), sont heureux de vous informer qu'ils livrent, comme par le passé, leur Engrais **Humique** Complet :

HUMOMAZE

dont l'Azote Organique est **dissous** à l'état de **Gélo-peptone.** Cet Engrais, très riche en Humus, ameublit les terres fortes et constitue pour le sol un régulateur d'humidité pendant les périodes de sécheresse. L'Humomaze est un Engrais **vivant** et contient des **ferments** qui favorisent l'assimilation des principes naturels du sol. Nombreuses références. **Représentants locaux demandés.**

Pour tous renseignements, s'adresser à nos agents :

M. Pierre BRIQUE, 14, rue Tourtel, CARCASSONNE (Aude). Tél. 7-27.
M. Georges LACUBE, 3, rue Courbet, LÉZIGNAN. Tél. 1-47.
M. Baptiste OTTOLIA, 1 *bis,* rue Jacquart, NARBONNE.
M. FERRIÉ Fernand, à ROUVENAC (Aude).
M. Joseph SALASC, 5, rue de la Citadelle, BÉZIERS. Tél. 46-63.
M. TUBERT Roger, 2, rue Maréchal-Joffre, PRADES (P.-O.).
M. CALVAYRAC Marius, à SIRAN (Hérault).

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville, LYON

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS GREFFÉS - PLANTS RACINÉS
BOUTURES, HYBRIDES

PÉPINIÈRES ASTAY

A **CAROMB** (VAUCLUSE) - Télé. 5

FONDÉES EN 1897 A AUBIGNAN (VAUCLUSE)

Établies depuis 1919 à La Chiffa (Alger)

REPRÉSENTANTS DEMANDÉS

ACHETEZ votre TRACTEUR à CRÉDIT

Remboursable sur plusieurs récoltes

Ce que nous avons fait pour d'autres

Nous pouvons le faire pour Vous

LA RENAISSANCE IMMOBILIÈRE DE FRANCE

Société anonyme -- Capital : 10.000.000

— ***Prêts amortissables à long terme*** —

Direction régionale : S. A. ROUQUETTE, 2 bis, Passage Bélugou, MONTPELLIER

Pépinières Joseph GOYARD

MAISON FONDÉE EN 1900

Etablissements avec Directions autonomes à :

EPERNAY (Marne). Téléph. 3-11.
ESSEY-LES-NANCY (M.-et-M^lle). Téléph. 49-98.
MAISON-CARREE (Alger). Téléph. 752-44.
AIN-TEMOUCHENT (Oran). Téléph. 0-36.
EL-KSEUR (Constantine). Téléph. 0-17.
TUNIS, 10, rue Jean-le-Vacher. Téléph. 21-18.
BOUFEKRANE-MEKNES (Maroc). Téléph. 0-07.

— Toutes variétés de vignes, greffées et non greffées, garanties —

Champs d'expériences et PRODUCTEURS DIRECTS des meilleurs numéros anciens et nouveaux

IMPORTANTES PEPINIÈRES, 200 Hectares de vignobles et Pieds-mères

UN TRACTEUR VIGNERON FRANÇAIS

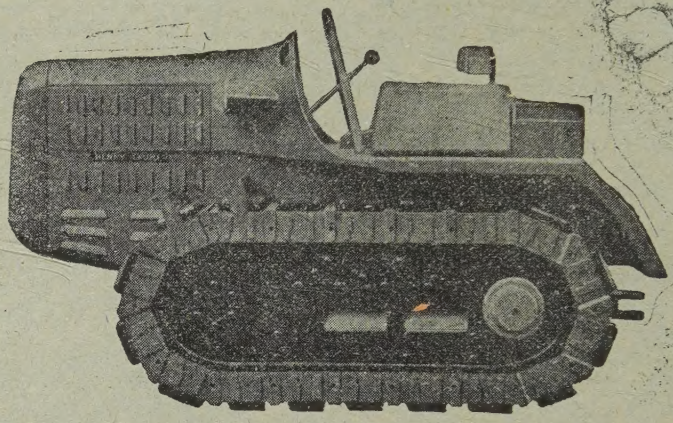
(A CHENILLES RIGIDES ETANCHES)

SPECIALEMENT CONÇU pour la vigne française

construit en grande série par les

FORGES et ACIERIES de la MARINE et D'HOMECOURT

PUISSANCE A LA BARRE : 28 CHEVAUX
EFFORT AU CROCHET . 2.400 KILOS
LARGEUR : 0 m. 98



LE TRACTEUR "FAURE-URANUS"

EST LIVRABLE IMMEDIATEMENT

Il peut être livré avec treuil de relevage mécanique avec un **ATTELAGE UNIVERSEL** pour **TOUS** types de matériel tracté et porté.

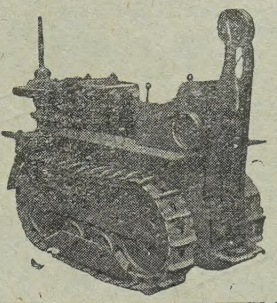
Pour tous renseignements :
14, rue Alexandre-Fourtanier
TOULOUSE — (Tél. 246-41)

U. C. A. S. O.

ARD. DIESEL 24 cv. largeur 0m 72 et 0m 78

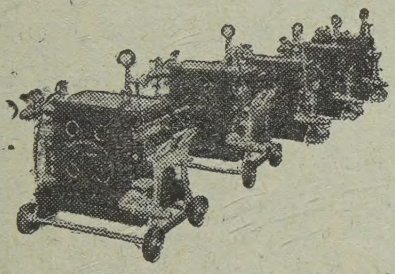
VITICHENILLE 10/20 largeur 0m 66

imcomparables
pour la **viticulture**
font leurs preuves **depuis 20 ans**



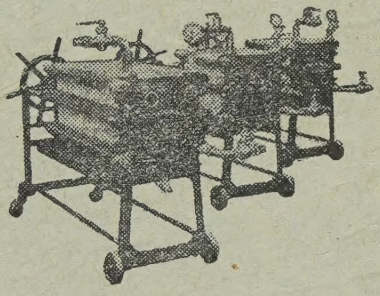
Type NORMAL (chenilles seules)
Type MIXTE (chenilles et pneus)

BAUCHET-TRACTEURS - 1, rue Jeanne-d'Arc, LYON



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

Après le SOMAX

la S.M.C. de SAINT-DENIS vous présente

l'APHIDAX

(à base de T.E.P.P.)

qui détruit tous les Pucerons, Psylles, etc...

et

l'INDAX

(à base de Chlordane)

Insecticide Polyvalent

contre : Doryphores, Méligethes, insectes vivant dans le sol, etc...

69, Rue de Miromesnil, PARIS (8e)

GREFFONS TOUS CÉPAGES..

garantis exempts court noué, provenant de vignes françaises dans les sables fins. Venir les choisir ou les retenir dès maintenant. Ecrire : Régisseur Les SABLIÈRES, VENDRES (Hérault).

Votre VIN sera meilleur...

... **Si** vous méchez avec des disques ou des bougies de

SOUFRE GLORIA

... **Si** vous traitez Pyrale, Esca, Coup de Soleil, Apoplexie au

PYRALION

... **Si** vous employez

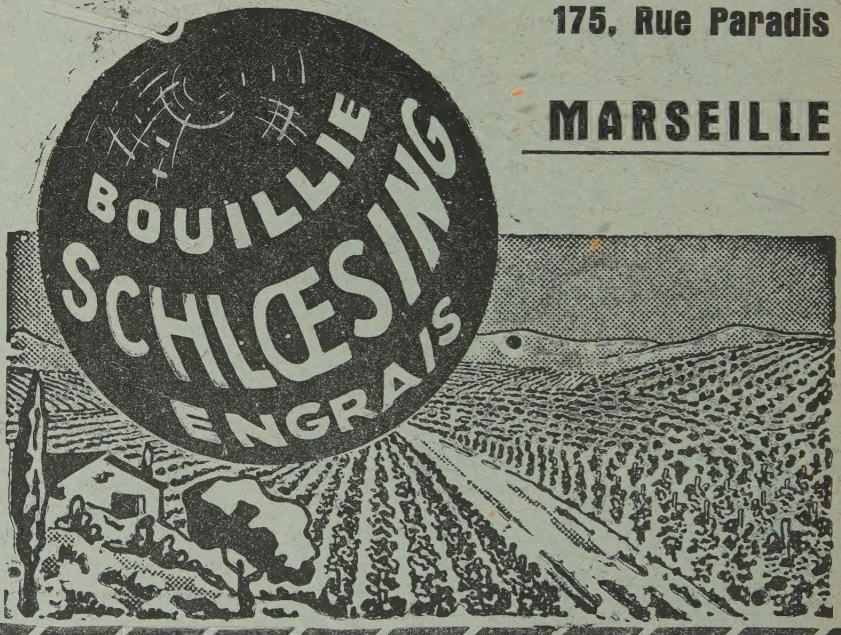
SUPERPOTASSIQUES
SUPERPHOSPHATES
et **ENGRAIS COMPLETS** des

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis

MARSEILLE



Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.